

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MŁE) 300ml	207	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MŁE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MŁE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN: B: T: w tym nasączone W: Błonnik: Sól:	2320 105,861 72,74 31,7882 323,725 27,982 7,07 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MŁE) z/c 200ml	46	Makaron pełnoziarnisty z sosem węgierskim i wędliną 200/100g (GLU PSZ, SOJ, SEL)	577	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Surówka z selera 120g (MŁE, SEL)	44	Masło extra 82% tł. porc. (MŁE) 10g	75				
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Masło extra 82% tł. porc. (MŁE) 10g	75	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Salceson extra (GLU PSZ, SOJ) 60g	129			EN: B: T: w tym nasączone W: Błonnik: Sól:	2278 110,603 67,321 28,8034 319,937 23,8215 4,73 g g g g g g g
	Pasta twarogowa z rybą (MŁE, RYB) 150g	168			Ogórek kiszony (GOR) 50g	6				
	Pomidor 100g	17			Salata liście 10g	2				
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Papryka 30g	11							EN: B: T: w tym nasączone W: Błonnik: Sól:	2202 110,533 59,071 23,3314 319,867 23,8215 4,73 g g g g g g g
	Salata liście 10g	2								
		780		927		486		127		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MŁE) 300ml	207	Zupa koperkowa (GLU PSZ, MŁE, SEL) z ziemniakami 400ml	267	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MŁE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN: B: T: w tym nasączone W: Błonnik: Sól:	2318 116,659 72,021 31,2374 318,406 34,5815 5,23 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MŁE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MŁE) 10g	75	Bulka graham (GLU PSZ) z masłem (MŁE) i warzywami	157		
	Masło extra 82% tł. porc. (MŁE) 5g	37	Kompot z czarnej porzeczki z/c 200ml	39	Szynka z pasieki 60g	60	Pudding (MŁE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN: B: T: w tym nasączone W: Błonnik: Sól:	2318 116,659 72,021 31,2374 318,406 34,5815 5,23 g g g g g g g
	Pasta twarogowa z rybą (MŁE, RYB) 150g	168			Salata 15g	3				
	Pomidor 100g	17			Pomidor 30g	6				
	Papryka 50g	18							EN: B: T: w tym nasączone W: Błonnik: Sól:	2318 116,659 72,021 31,2374 318,406 34,5815 5,23 g g g g g g g
	Salata liście 10g	2								
		719		940		375		284		

Nie można całkowicie wykluczyć indywidualnej reakcji na produkty zawarte w żywności
Lista składników alergennych z oznaczeniami - załącznik II do rozporządzenia 1169/2011
Szczegółowy wykaz składników użytych z receptur kulinarnych dostępny jest w biurze Kuchni.
Szczegółowy wykaz diet przygotowywanych w Szpitalu dostępne są w biurze Kuchni

Legenda:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenny,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JECZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
EN: energia [kcal]
T: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne,
MŁE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MŁE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasączone w tym tłuszcze nasączone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki i siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,